

## **Reconversion BIO:**

2021

### **Couleur:**

Rouge

## **Appellation:**

IGP Côtes du Lot

## **Superficie:**

3 ha à Pescadoires (46)

## Terroir:

Deuxième Terrasse Alluvions anciennes composées de graves et de silices entrecoupées de poches argileuses.

## Cépages:

Merlot 50% Malbec 50%

# Age de la Vigne :

30 ans

#### Travail du Sol:

Suppression totale du désherbage Travail sous le pied avec inter-cep Enherbement un rang sur deux et travail du sol dans l'autre rang.

# **Méthodes Culturales:**

Taille en guyot simple avec ébourgeonnage Eclaircissage en tête et du pied manuels Effeuillage Mécanique

# Récolte :

Mécanique

### **Vinification:**

Mise en cuve et pré-fermentation à froid. Fermentation Alcoolique et Fermentation Malo-Lactique en cuve inox.

## Elevage:

En cuves inox sur lie fine.



Soif d'étoiles